



CALENTAR & SERVIR

Disponible los días 24, 31 y 5

Cardo con almendras	13 €
Crema de calabaza	8 €
Crema de marisco con langostinos	11 €
Caracoles	12 €
Ajoarriero con piquillos y caracoles	17 €
Chipirones en su tinta	15 €
Patorrillo	17 €
Perdiz estofada (entera)	19 €
Redondo de ternera con champiñón	14 €
Corderico al chilindrón	17 €
Codillo de cerdo (entero) en salsa de sidra, miel, mostaza y soja	15 €
Jarretes de cordero estilo Remigio	20 €

Cada receta contará con unas pequeñas instrucciones en las que indicamos cómo calentar antes de servir.

MENÚ

Disponible las noches de 24, 31 y 5

MENÚ NOCHEBUENA, NOCHEVIEJA Y REYES

INDIVIDUAL

Ensaladilla de langostinos
Milhojas de foie piña y queso de cabra
Pimientos rellenos de centollo (2 unid.)

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Pulpo con parmentiere y mayonesa de sam jang
Ajoarriero con piquillos y caracoles
Paletilla de ternasco asada con panadera
Canelón de rabo de toro con su demi-glacé y crema de calabaza

POSTRE

Pastel meloso de queso fresco con amarenas.

38 €

Pan incluido

MENÚ INFANTIL

Canelones gratinados
Muslo de pollo asado
Helado

23 €

Pan incluido

CARTA PARA LLEVAR

Disponible todos los días excepto noches del 24 y 31 diciembre y 5 de enero

ENSALADAS Y FRÍOS

Ensalada de aguacates	13 €
Milhojas de foie, piña y vinagreta	13 €
Cogollos con anchoa y bonito	13,50 €
Ensalada de cardo rojo, aceitunas, ajos y zanahorias escabechadas	16 €

ENTRANTES

Chistorra a la parrilla	10 €
Caracoles	12 €
Cardo con almendras	13 €
Foie a la plancha, albaricoques y oporto	14 €
Sesos rebozados	16 €

ARROCES Y FIDEUÁS

'Campero' (conejo con caracoles)	13 €
Con costillas de cerdo, setas y alcachofas	13 €
'Del señorito' (gambas, pulpitos, calamares y mejillones)	15 €
De pato (con mollejas, calabaza, setas y foie)	15 €
Mar y montaña, de alitas picantes y gambas	15 €
Negro de calamar suela	16 €
Con pulpo y romesco	17 €
De bogavante (caldoso o seco)	25 €

Precio por persona. Mínimo para 2 personas.

Fianza de 3€ por persona que se recupera al devolver la paellera.

ESPECIALIDAD EN ARROCES Y FIDEUÁS



VERDURAS

Pochas con fritadica	12 €
Alcachofas con jamón	14 €
Pimientos rojos asados del cristal con papada de 'Maskarada'	15 €
Alcachofas fritas con jamón	15,50 €
Alcachofas parrilla con papada glaseada en teriyaki, mayonesa de ajo negro y piñones	17,50 €
Alcachofas con almejas	21 €
Crema de calabaza	8 €

PESCADOS

Chipirones en su tinta	15 €
Ajoarriero con piquillo y caracoles	17 €
Anguila en salsa verde	20 €
Albondigas de bacalao con berberechos en salsa verde	18 €

CARNES

Mensillas glaseadas con ajetes y setas	16 €
Carrillera de potro estilo thai con parmentiere y polvo de coco	17 €
Corderico al chilindrón	17 €
Codillo (entero) en salsa de sidra, miel, soja y mostaza.	15 €
Redondo de ternera con champiñón	14 €
Perdiz estofada (entera)	19 €
Jarrete de lechal en salsa tradicional	20 €
Patorrillo	25 €
Paletilla de lechal asada con panadera	25 €
Solomillo con foie al Oporto	25,50 €


POSTRES

Sorbete de limón al cava	4,50 €
Cuajada de leche de oveja quemada	5 €
Flan de café con helado o nata	5 €
Redonditos con salsa de chocolate	5 €

+INFO, RESERVAS Y PEDIDOS

hotelremigio.com

948 820 850

695 203 240 

ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS

Pese a nuestro esfuerzo, informamos a comensales con niveles muy sensibles de alergias o intolerancias que siempre puede existir una 'contaminación cruzada' debido a los procesos de elaboración. Si padece alergias o intolerancias consulte a nuestro personal antes de pedir su plato.